



Brunch de Noël

70\$/adulte - 35\$/enfant

Petit déjeuner

*Pains et viennoiseries variés
Bacon et saucisses de chez « Gasporc »
Fèves au lard
Crêpes et gaufres
Pommes de terre sautées
Yogourt grec, baies boréales, pollen et granola
Légumes du maraîcher*

Omelettes

*Omelette préparée à la minute par nos cuisiniers
Œuf bénédicte au homard de Nouvelle-Écosse*

La Mer

*Saumon fumé maison, câpres, boutons de marguerite, oignons marinés
Grosses crevettes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark
Huîtres du Québec et mignonnette au vinaigre de sureau*

La dinde

Traditionnelle dinde de Noël, sauce à la canneberge

Potage

Velouté de courge et érable

Salades et crudités

*Salade César au bacon « Gasporc »
Salade de pâtes du chef
Crudités variés et ses sauces*

Charcuteries et fromages

Plateaux de charcuteries et de fromages du Québec, noix et condiments

Desserts du pâtissier

*Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves
Mignardises
Macarons
Beignets à la cannelle
Bûche de Noël*

Chef Exécutif: Clément Hamy



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension